

UMEDA
IL PINOLO

Dinner Course & À la Carte Menu Open Hours / 17:00 -23:00 (22:00 L.O.)

Cena “PASTA COUSE”

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

¥5,500

Sutuzicchino	A small dish before the appetizer 前菜前の小さな一品
Pane	Bread and olive oil during meals お食事中のパンと厳選オリーブオイル
Anti	Assortment of 3 types of appetizers 前菜3種盛り合わせ
Regalo	Seasonal regalo 季節のレガロ
Pasta	Choose from the menu メニューよりチョイス
Dolce & Caffè	Pastry chef’s special dessert and after-meal drink パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “DEGSTAZIONE”

イルピノーロの味をお気軽ににお楽しみに頂けるコースです

¥7,500

Sutuzicchino	A small dish before the appetizer 前菜前の小さな一品
Pane	Bread and olive oil during meals お食事中のパンと厳選オリーブオイル
Anti	Yellowtail crudo with red radish sott'olio, horseradish cream, and pear vinaigrette 寒ブリのクルディテ 紅心大根のソットオーリオ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレットで
Pasta	“Spaghettini” Oil pasta made with Sardinian karasumi, accented with lime and perilla スパゲッティーニ サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルパスタ ライムとペリーラのアクセントで
Pesce	Sea bream padellata, red onion crema, seasonal mushroom duxelles, pane carasau, Tasmanian mustard 真鯛のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ タスマニアマスタートド
Carne	Roasted beef fillet with Normanna sauce, chickpea farinata and fonduta 牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータとフォンドゥータ
Dolce & Caffè	Pastry chef’s special dessert and after-meal drink パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “PINOLO”

ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコースです

¥9,500

Sutuzicchino	A small dish before the appetizer 前菜前の小さな一品
Pane	Bread and olive oil during meals お食事中のパンと厳選オリーブオイル
Anti	Winter vegetable terrine, served as a salad, with a Japanese garlic bagna cauda sauce and French “Osetra caviar” 冬野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクのパーニャカウダソース フランス産“オシェトラキャビア”添え
Pasta	“Spaghettini” infused with squid ink, served with a lobster tail and Americaine sauce イカスミを練りこんだ“スパゲッティーニ” オーマルテールのアメリカネスソースで
Pasta	“Ravioli e Spinach” Smoked ham, potato pasta, apple, and port sauce “ラヴィオリ・エ・スピナーチ” 燻製した生ハムジャガイモのブレア 林檎 ボルト酒のソース
Pesce	Sea bream padellata, red onion crema, seasonal mushroom duxelles, pane carasau, Tasmanian mustard 真鯛のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ タスマニアマスタートド
Carne	Roasted Ezo venison with dolce forte sauce, chickpea farinata and fonduta 蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース ひよこ豆のファリナータとフォンドゥータ
Dolce & Caffè	Pastry chef’s special dessert and after-meal drink パティシエ特製ドルチェと食後のお飲み物

Cena “SPECIALE”

シェフのお任せフルコース

¥12,000

当店シェフが、旬の素材を使い特別なコース料理を組み立てます。
苦手な食材等ございましたら仰ってください。

Cena “TOKUSEN”

当日仕入れた厳選食材にてご用意するフルコース

¥16,500

本日の特選食材や旬の食材を
当日一番お召し上がり頂きたいメニューでご用意致します。
内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。大切な方との御会食に最適です。

À la Carte

旬の食材の持つ魅力を最大限に表現したお料理をご用意致しました

Antipasto	アンティパスト
深冬のヴェルタータ ブッラータチーズと共に	¥1,400
プロシュートクルードとニョッコフリット	¥2,800
寒ブリのクルディテ 紅心大根のソットオーリオ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレットで	¥2,800
冬野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクのパーニャカウダソース フランス産“オシェトラキャビア”添え	¥2,900
ボルチーニ茸の“ファゴッティーノ” 青森県産“桜姫”鶏のビアンコラゲー クミンとグリーンペッパーのアクセント	¥2,900
フォアグラのジェラート シャインマスカット 15年熟成バルサミコ 最中仕立てで	¥2,900

Pasta	プリモビアット
“ラヴィオリ・エ・スピナーチ” 燻製した生ハム ジャガイモのブレア 林檎 ボルト酒のソース	¥2,600
“リゾット・アットラ・ボモドーロ” フルーツマト ブッラータチーズ サラーム フィノッキオーナ	¥2,600
“リングイネ” 師の炙り 旬茸のアーリオ オーリオ ベベロンチーノ いくら添え	¥2,700
“ブカティーニ” 三重県産“松坂ポーク”とシンドウイヤのラグーキャンティジャーノ ストラッチャテッラチーズとひよこ豆 ...	¥2,800
“スパゲットーニ” ボンマローラ 桜海老 ペーストヴェルデ 蓮根のクロッカント	¥2,800
“スパゲッティーニ” サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルベーススライムとペリーラのアクセント	¥3,000 パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+ ¥1,650 頂戴しております
“イカ墨を練りこんだスパゲッティーニ” オーマルテールのアメリカネスソース	¥3,500 パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+ ¥1,650 頂戴しております

Secondi piatti di pesce	セコンドビアット 魚料理
旬魚のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ	¥3,200
金目鯛の鱗焼き“ズッパ ディ ベッシェ” 自家製柚子胡椒のアクセント	¥3,600
オーマルテールと甘鯛を使ったチュッピン サルディーニャのパスタ“フレーゴラ サルダ”	¥5,600

Secondi piatti di carne	セコンドビアット 肉料理
骨付き仔羊のグリッリャ 粒マスタートのソース	¥3,600
蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース	¥3,600
黒毛和牛のアッロースト ノルマンナソース	¥4,200
牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き“ロッシーニ” 赤ワインソース	¥5,500
ビステッカ アットラ フィオレンティーナ	¥6,800

Dolci	ドルチェ
ティラミス ヴェネツィアーノ	¥1,400
栗とマスカルポーネチーズのムース ほうじ茶ときな粉のジェラート添え	¥1,400
自家製ジェラート3種盛り	¥1,400

Formaggio	チーズ
フォルマッジミスト	¥2,000～

💧 ミネラルウォーターについて 💧

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット ¥ 759 San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット ¥ 759

※ 上記価格は全て税込み表示となっております。また、別途サービス料10%を頂戴しております。